

TRANCHEUR SALMCO SM 5418-2 SPS (version 2022)



Trancheur compact double piste pour saumon et poisson frais

Plage de température :	-4°C / +6°C
Angles de coupe :	10° - 40°
Épaisseur de coupe :	2 mm – 10 mm
Capacité :	Jusqu'à 160 coupes/minute
Tension :	230/1/50Hz
Puissance :	1,5 kW
Consommation d'air :	1250 L/min (700 kPa)
Dimensions (L x l x h) :	1450 x 950 x 1345 mm
Poids :	200 kg

Composition du trancheur :

- Châssis en acier inoxydable avec pieds réglables
- Unité de coupe avec deux convoyeurs d'alimentation
- 2 systèmes d'entraînement pour le poisson tranché
- 2 systèmes d'avance des plaques par rouleaux
- Coffrets de commande en acier inoxydable (IP65) pour pneumatique et API avec système de chauffage intégré

Nouveautés 2022 :

- Commande par API
- Système rapide de changement des couteaux sans outil
- Capot divisé et amovible

